

**PRODUKTSPEZIFIKATION**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

**PLT Sucrema****MATERIALNUMMERN**

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163619</b>
<b>Betrieb</b>	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 7704
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108382207

**BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS****Bezeichnung des Lebensmittels:** Pflanzenfettgrundcreme für Bäckerei-Halbfabrikate mit 50% Fettanteil**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Pflanzliche Margarine

Pistor Art. Nr: 12740

Ungehärtete, pflanzliche Grundcrème zum Füllen und Überziehen von Torten, Cakes und Rouladen sowie zur Herstellung von Patisserie.

**ALLGEMEINE INFORMATION****Ursprungsland:** Schweiz**ANWENDUNGSHINWEIS****Anwendung**

PLT SUCREMA bei 18-24°C schaumig rühren, nach belieben aromatisieren.

Mischbar mit Vanillecreme bis zum Verhältnis 1 : 1

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	10 kg			

**SENSORISCHE INFORMATION**

<b>Geschmack:</b>	Süß, Fettig, Ohne Fremdgeschmack	<b>Geruch:</b>	Süßlich, Nicht ranzig, ohne Beigeschmack
<b>Struktur:</b>	homogen, cremig	<b>Plastizität:</b>	Weich, cremig
		<b>Farbe:</b>	Weiß

**ZUTATEN**

Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Wasser; Rapsöl; Emulgator: Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Speisesalz; Säuerungsmittel: Citronensäure.

**NÄHRWERTANGABEN****Pro 100 Gramm Produkt**

<b>Energie:</b>	2.450 kJ	(595 kcal)
<b>Fett:</b>	50,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	24,0 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	32,0 g	
davon Zucker:	32,0 g	
<b>Eiweiß:</b>	0,0 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,1000 g	

Artikelnummer: 10163619 Letzte Änderung am: 05.05.2021

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	
Weizen	Nein	Ja	
Roggen	Nein	Nein	
Gerste	Nein	Nein	
Hafer	Nein	Nein	
Dinkel	Nein	Nein	
Khorasanweizen	Nein	Nein	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Mandeln	Nein	Nein	
Haselnuss	Nein	Nein	
Walnüsse	Nein	Nein	
Kaschunüsse	Nein	Nein	
Pecannüsse	Nein	Nein	
Paranüsse	Nein	Nein	
Pistazien	Nein	Nein	
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	

\* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann Spuren enthalten von: -

Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

**GVO INFORMATION**

Das Produkt enthält keine Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Abschnitt 6 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung bewilligungspflichtig oder gemäss VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung kennzeichnungspflichtig sind.

**NACHHALTIGKEIT**

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja  
Geeignet für Veganer: Ja

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

**PHYSIKALISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Slip point: Feststoffgehalt bei 20 °C (N20): Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				

<b>Artikelnummer:</b> 10163619	<b>Letzte Änderung am:</b> 05.05.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	100 000	10.000			SLMB
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	100	10			SLMB
<b>E. coli:</b>	/ g	100	10			SLMB
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	1 000	100			SLMB
<b>Hefen:</b>	/ g	1 000	100			SLMB
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100	10			SLMB
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	150 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	15 - 18 °C
<b>Relative Lagerfeuchtigkeit:</b>	60 %
<b>Lagerhinweis:</b>	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>	
<b>Nettogewicht:</b> 10 kg	<b>Bruttogewicht:</b> 10,252 kg
<b>Primärverpackung:</b>	
<b>Beschreibung:</b> Inliner	<b>Material:</b> MDPE
<b>Sekundärverpackung</b>	
	<b>Material:</b> Unbeschichteter Karton

**GESETZLICHE INFORMATION**

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

**ERKLÄRUNG**

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.